



**Du 27 février au
7 mars 2010**

La Lorraine Gourmande



**Région LORRAINE
Hall 7.1 Stand G 28**



Pour plus d'informations et de recettes : <http://www.cra-lorraine.fr/>



EDITO

Découvrir la Lorraine, c'est avant tout la goûter, la savourer et se laisser envoûter par les saveurs et les arômes d'une cuisine fidèle à ses ancêtres et à leurs traditions.

Les plats du terroir élaborés par les Fermiers Aubergistes Lorrains et les restaurateurs des Logis de Lorraine sont l'incarnation d'un savoir-faire de nos campagnes qui mettent en scène les produits agricoles issus de nos exploitations.

A travers ce livret de recettes, nous voulons vous présenter quelques produits et plats que vous découvrirez à l'occasion d'animations culinaires proposées par les chefs sur le stand de la Région Lorraine **au Salon International de l'Agriculture.**

Ces mets délicieux s'accompagneront de bons vins des vignobles lorrains.

Apprenez à marier les plats généreux et les types de vins lorrains, nombreux et souvent méconnus.

Assez parlé, je vous invite plutôt à vous mettre à table et vous souhaite un bon appétit au cœur de nos terroirs !



AGENDA DES ANIMATIONS

Recette	Chef cuisinier	Jour de dégustation
Feuilleté au foie gras à la Mirabelle de Lorraine	<i>Ferme-Auberge Domaine Saturnin (54)</i> Catherine HOTTIER	27 février
Filets de perche de Hampont. Escargot de Cleurie.	<i>La Douzième Borne à Delme (57)</i> Bernard FRANCOIS	27 et 28 février
Pannacota aux bonbons des Vosges	<i>Le Val Joli au Valtin (88)</i> Philippe LARUELLE	1 ^{er} et 2 mars
Petits Gâteaux à la rose	<i>Ferme-Auberge de la Mortagne (54)</i> Françoise VUILLAUME	3 mars
Ravioles de foie gras de canard aux perles de Lorraine	<i>Les Tuileries à Fey (57)</i> Jimmy VADALA	3 et 4 mars
Espuma de brie de Meaux aux Noix de Nantois et Crème brûlée aux truffes de Meuse	<i>Vincent TOMMASI (55)</i> www.lerestaurantsinvitezvous.com	5 mars
La Vraie Quiche Lorraine	<i>La Maison Carrée à Méréville (54)</i> Nadia et Franck SAVONNIERE	5, 6 et 7 mars

Repas 100 % vosgien Suggestion de préparation



Pour l'entrée : faire légèrement revenir les tranches de lard pour les disposer ensuite dans une assiette, accompagnées d'une salade verte

Le plat principal : le jambonneau cuit au foin que vous pouvez réchauffer dans son emballage dans une eau frémissante pendant une 1/2 h.

Pour l'accompagnement, nous vous suggérons des pommes de terre cuites en "robe des champs" ou des beignets râpés (recettes ci-après).

Le chic' : peut être préparé salé pour accompagner les pommes de terre et le fumé. Le mélanger avec l'ail des ours, saler et poivrer à votre convenance et ajouter des échalotes.

Le munster Géromé fermier : le fromage préféré des vosgiens... Vous pouvez le servir avec un "Chutney" de bluets des Vosges

Le dessert : le chic' peut être battu avec un peu de crème fraîche et servi avec un coulis ou une compote de bluets ou autres fruits rouges...

Crème brûlée aux truffes de Meuse

250 gr de crème
85 gr de lait
65 gr de Sucre semoule
70 gr ou 4 jaunes d'œuf
PM truffe

Chauffer le lait et la crème à feu doux avec la truffe. Fouetter les jaunes avec le sucre
Verser puis mélanger lait/crème sur les jaunes et le sucre

Verser dans des moules à réduction
Saupoudrer de truffe rapée pour le décor
Cuire pendant 1h30 à 100°



Espuma de brie de Meaux aux Noix de Nantois

500 g de crème liquide entière
30 g de miel d'acacia
250 g de Brie de Meaux sans la croûte, prévoir environ 300 g de Brie de Meaux
Sel et Poivre du Moulin
80gr de noix + décor

Chauffer la moitié de la crème, le miel et les noix à feu doux

Ajouter le brie coupé en dés

Mixer le tout

Passer dans une petite passette

Ajouter le reste de la crème

Assaisonner

Verser dans un siphon

Mettre une cartouche de gaz

Secouer le siphon puis servir dans une coupelle ou en verrine.

Saupoudrer de Noix Concassé

Compotée de Mirabelle, Espuma de « Terre Amoureuse »

1 pot de confiture de Mirabelle environ 300gr

Gelée

170 gr de vin « Domaine de Muzy » Cuvée « Terre Amoureuse »

330 gr d'eau

50 gr de sucre

4 feuilles de gélatine

Cannelle

Chauffer l'eau, le Vin, le Sucre et la Cannelle

Une fois à ébullition ajouter la gélatine ramollie dans de l'eau froide

500 gr de gelée (recette ci-dessus)

40 gr de crème liquide

4 jaunes d'œufs

20 gr de miel de châtaignier

Chauffer la gelée et la crème

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et le miel

Verser puis mélanger gelée/crème sur les jaunes, le sucre et le miel

Cuire à la nappe, comme une crème anglaise

Verser dans un siphon

Mettre 2 cartouches de gaz

Disposer une cuillère de confiture de Mirabelle dans une verrine

Secouer le siphon puis servir la verrine.

Amuses-bouche

La Douzième Borne, Bernard FRANCOIS

Filets de perche de Hampont (village du Saulnois), polenta moelleuse au citron et beurre noisette (4pers)

Polenta moelleuse au citron confit

375g lait

125g crème

10g zeste de citron confit au sel

80g polenta

Assaisonnement : sel, poivre

Infuser le $\frac{3}{4}$ du lait et la crème avec les zestes de citron au sel préalablement haché

Bouillir et ajouter la polenta, mélanger

Ajouter petit à petit le restant du lait

Assaisonner et maintenir à température

Filet de perche

400g filet de perche

80g beurre

25 noisettes torréfiées et épluchées

Réaliser un beurre moussieux soit en terme culinaire, un beurre «noisette» et y déposer les filets de perche côté peau ainsi que les noisettes préalablement torréfiées

Les faire rouler dans le beurre et déglacer avec un jus de citron

Dresser les filets de perches sur la polenta moelleuse puis y verser le déglaçage et les noisettes

A la 12^{ème} Borne

6 place de la république

57590 DELME

Tél : 03.87.01.30.18

Fax : 03.87.01.38.39

site : www.12eme-borne.com



Escargot de Cleurie(Vosges), croûté au persil, chou-fleur et crème à l'ail

Chapelure escargot

120g chapelure fine

1.5g ail en poudre

20g persil haché

PM Sel

Réaliser de la chapelure et la mixer avec le persil haché et le sel

Chou-fleur

Râper le chou-fleur à cru et assaisonner avec du persil (de préférence en pâte), huile olive et sel

Emulsion ail

35g ail frais épluché

210g crème

210g fond blanc

3 feuilles de gélatine

2g agar agar

PM Sel

Blanchir l'ail 3 fois

Faire bouillir le fond blanc, la crème, l'agar agar et l'ail pendant 2minutes

Ajouter les feuilles de gélatine (préalablement gonflé dans l'eau) mixer et passer au chinois étamine

Mettre en bombonne et y ajouter une cartouche de gaz, bien secouer

Escargot

Réaliser un beurre noisette, ajouter les escargots et les colorer légèrement

Ajouter la chapelure de persil et les rouler afin de faire adhérer la chapelure à l'escargot et d'y former une fine croûte

Dresser dans un verre, le chou-fleur râpé, les escargots et l'émulsion d'ail tiède par-dessus

Vous pouvez parsemer l'émulsion d'ail avec des petits croûtons de pain frits et trempés dans du persil haché afin de rajouter de la texture au plat



Votre étape indispensable en Lorraine !

Pannacota aux bonbons des Vosges
Auberge Le Val Joli, Philippe LARUELLE



Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

Ingrédients (Pour 10 personnes)

- 1 l de crème liquide
- 300 g de brisures de bergamotes de Nancy IGP* (CDHV)
- bonbons des Vosges (Confiserie Des Hautes Vosges)
- 4 feuilles de gélatine
- Madeleines de Commercy (Clair de Lorraine)

Recette

- **Verser** la crème liquide, les brisures de bergamotes et les feuilles de gélatine dans une casserole et porter doucement à ébullitions.
- **Verser** dans des ramequins individuels ou des verres et réserver au moins 1h au réfrigérateur.
- **Démouler** éventuellement avant de servir, avec délicatesse.
- **Décorer** d'éclats de bergamote de Nancy et de bonbons des Vosges.
- **Accompagner** avec des madeleines de Commercy.

Philippe LARUELLE

(Maître Cuisinier de France) – Auberge du Val Joli
88230 LE VALTIN – www.levaljoli.com



photo : N.EDWIGE, stylisme A. ORPHELIN



Petits Gâteaux à la rose

Ferme-Auberge de la Mortagne, Françoise VUILLAUME

Ingrédients

- 250 g de beurre
- 255g de farine
- 250g de sucre
- 4 œufs
- 1 poignée de pétales de roses

Recette

- Faire fondre le beurre et mélanger avec le sucre, la farine et les oeufs.
- Mettre la pâte dans des très petits moules individuels et y incorporer 1 ou 2 pétales.
- Faire cuire thermostat 180°C pendant environ 5 minutes (surveiller la cuisson et sortir les gâteaux dès qu'ils sont dorés).



Françoise VUILLAUME
Ferme Auberge de la Mortagne
10 rue de la Côte à LAMATH
(Lunévillois en Meurthe-et-Moselle)
Tel : 03.83.71.00.12 / 06.70.76.38.12

Ferme Auberge au cœur du village dans une ancienne étable.
Elevage de viande (vaches allaitantes) et maraîchage.

Ferme-Auberge Le Domaine de Saturnin , Catherine HOTTIER



Catherine HOTTIER
Ferme Auberge Le Domaine de Saturnin
5 rue de la Source à BERNECOURT (Lunévillois)
Tel : 03.83.23.04.41

Elevage de volailles fermières.

Ravioles de foie gras de canard aux perles de Lorraine

Les Tuileries, Jimmy VALADA

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de farine
- 2 œufs entiers
- 500 g de foie gras de canard cru
- 12 belles mirabelles au sirop

Recette

- Confectionner une pâte à raviole : mélanger la farine et les œufs puis ajouter une pincée de sel et une cuillère à café d'huile d'olives, 5 cl d'eau.
- Mélanger le tout dans un cul de poule de façon à ce que le mélange soit homogène
- Découper des morceaux de foie gras cru d'environ 30g. Saler et poivrer.
- Mariner 1h avec 10 cl d'eau de vie de mirabelle
- A l'aide d'une machine à pâtes, étaler des bandes d'environ 1 mm d'épaisseur et découper des cercles d'environ 5 cm de diamètre.
- Placer au centre les morceaux de foie gras
- Badigeonner les rebords de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau
- Déposer un 2^{ème} cercle sur le foie gras en lui collant les deux extrémités
- Réserver une heure au réfrigérateur
- Cuire 3 min dans un court bouillon à frémissement

Pour la sauce : dans une casserole, mettre les mirabelles et 10cl de sirop. Y ajouter l'eau de vie de la marinade et 30 cl de jus de veau lié. Cuire le tout 15 min et réduire d'un quart.



Les Tuileries

Route de Cuvry 57 420 FEY

Tel : 03.87.52.03.03 / Fax

03.87.52.84.24





Quiche Lorraine « La Vraie »

La Maison Carrée, Nadia et Franck SAVONNIERE

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de pâte feuilletée ou brisée
- 30 oeufs entiers
- 30 cl de crème fraîche
- 300 g de lardons fumés (allumettes)
- Sel, poivre, muscade



PREPARATION :

- Etaler la pâte dans le moule, la piquer, répartir les lardons
- Battre ensemble les œufs et la crème
- Ajouter les épices
- Répartir l'appareil sur la pâte
- Cuire 45 minutes à 210°

Bon appétit !



La Maison Carrée

Nadia et Frank SAVONNIERE

12 rue du Bac / 54850 MEREVILLE

tél.03.83.47.09.23/ www.maisoncarree.com

